



Bioladen Momo

Hans- Böckler- Strasse 1
Telefon: 0228 - 46 27 65
Thekenfon: - 54 90 73
Fax: - 97 20 695

in 53225 Bonn - Beuel
Abofon: - 54 90 70
Abofax - 54 90 72
Metzger shop-in-shop - 47 83 39

www.bioladen-momo.de: *Rezepte, Onlineshop, Hintergrund*

Momos Milch-Info I - Warenkunde Milch

Milch besteht aus

87%	aus Wasser
5%	Laktose
4%	Fett
3,5%	Eiweiß

Laktose

ist Milchzucker, den Menschen und Tiere nur verdauen können, wenn er in Glukose und Galaktose gespalten wird. Dafür zuständig ist ein Enzym namens Laktase. Bei schätzungsweise 80% der Menschheit (und bei jedem siebten Deutschen) wird dieses Enzym „Laktase“ im Erwachsenenalter nicht mehr gebildet. Man spricht dann von einer Laktose-Intoleranz, die sich in unangenehmen Verdauungsbeschwerden äußert.

Laktosefreie Milch

Die Herstellung laktosefreier Milch:
Man macht schon vor der Abfüllung das, was sonst im Darm passiert: man gibt das Enzym Laktase dazu, daß den Milchzucker aufspaltet.
Darum ist diese Milch auch süßer als normale Milch. Wegen dieser Süsse verwendet die Industrie bei der Herstellung von Schokolade und Milcheis häufig dieses Enzym, in der Regel aus genetisch veränderten Mikroorganismen.
Laktosefreie Milch und Milchprodukte bei Momo werden- natürlich- nicht mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt.

In Käsen wird Laktose abgebaut; innerhalb 3 Monaten Reifung ist diese kaum noch, nach gut 6 Monaten nicht mehr nachweisbar.

ESL-Milch

Inzwischen ist Frischmilch eine Rarität. Die ESL-Milch (für Extended Shelf Life) hat sie zunehmend verdrängt. Sie wird als „länger frische“ Frischmilch bezeichnet.

Diese Milch kann auf verschiedene Arten hergestellt werden:

- für 2 Sekunden auf 127 Grad erhitzen;
- pasteurisieren und durch hochfeine Filter drücken;
- homogenisieren und durch Wasserdampf erhitzen.

Von 100.000 Bakterien pro Milliliter sind danach weniger als zehn übrig. Der Vorteil liegt in der Haltbarkeit, ungeöffnet liegt diese bei etwa drei bis vier Wochen.

Diese Milch ist, ebenfalls im Biohandel, als „Frischmilch“ erhältlich; sie derart zu deklarieren ist meines Erachtens Verbrauchertäuschung. Deshalb werden Sie diese bei uns auch nicht vorfinden. Wir bleiben bei den traditionellen Kuhmilchsorten, die da wären:

Vorzugsmilch

ist Rohmilch, die von speziell zertifizierten Betrieben filtriert und verpackt wird. Inhaltsstoffe und der natürliche Fettgehalt von 3-5% bleiben weitestgehend erhalten. Haltbarkeit: 2-3 Tage.

Pasteurisierte Milch

Pasteurisierte Milch ist jene Milch, von der wir jedes Jahr fast 100.000 Liter unters Volk bringen. Sie wird für 15-30 Sekunden auf 72- 75° Celsius erhitzt. Haltbarkeit ungeöffnet 6-10 Tage. Als Vollmilch oder als fettarme Milch erhältlich. Konventionell wird diese Milch zusätzlich homogenisiert, siehe unten.

H-Milch

H-Milch (ultrahocherhitzte Milch) wird für wenige Sekunden auf knapp über 140°C erhitzt. Danach sind praktisch alle Bakterien abgetötet. Nicht nur die Bakterien. Haltbarkeit: ungeöffnet 3-6 Monate bei Zimmertemperatur, geöffnet im Kühlschrank aufzubewahren. Als Vollmilch oder als fettarme Milch erhältlich. H-Milch wird homogenisiert, auch Bio-H-Milch.

Rohmilch

ist Milch wie sie aus dem Euter kommt. Nur die Bauern selbst dürfen sie unter strengen Hygienevorschriften verkaufen.

Homogenisierte Milch

Ziel der Homogenisierung ist, dass die Milch nicht aufrahmt und so besser verdaulich ist. Wegen der Homogenisierung der Milch, bei der die Fettkügelchen der Milch verkleinert werden, kann ein Enzym durch die Magensicherheitschranken in den Darm gelangen- sozusagen mittels Verkapselung in den kleinen Fettkügelchen- und von dort über die Darmhaut ins Blut gelangen. Deshalb wird vermutet, dass homogenisierte Milch zu Arteriosklerose und Herzerkrankungen führen kann.

Zweifelsohne ist frische Milch mit einer der Gründe weshalb es der Homo Sapiens schaffte bis in die heutige Zeit zu überleben.

Ob Milch für Erwachsene Menschen sinnvoll ist, fraglich. Homogenisierte Milch sollte allerdings, vorsichtig formuliert, in der Vollwerternährung keine dominante Rolle spielen.



Bioladen Momo

Hans- Böckler- Strasse 1
Telefon: 0228 - 46 27 65
Thekenfon: - 54 90 73
Fax: - 97 20 695

in 53225 Bonn - Beuel
Abofon: - 54 90 70
Abofax - 54 90 72
Metzger shop-in-shop - 47 83 39

www.bioladen-momo.de: Rezepte, Onlineshop, Hintergrund

Momos Milch-Info II - Preis & Qualität

Dass der Preis für ein Produkt oft nichts mit der Realität zu tun hat ist nichts neues. Lebensmittel werden an der Börse gehandelt und so kann die Schere zwischen Kosten und Preis weit auseinanderklaffen.

Bei Milch spielt zudem die Politik der Europäischen Union eine grosse Rolle. Das Überangebot durch zu hohe Quoten drückt den Preis, hinzu kommen Billig-Importe aus dem Ausland.

Auch Bio-Milch orientiert sich am Preis konventioneller Milch, der einiges mehr betragen müsste, sollte auf allen Handelsstufen nicht subventioniert werden.

Geld verdienen lässt sich mit Milch nicht.

Bei Momo liegt der Aufschlag für Milch unter 10%, bei Kosten von 30%. So zahlen wir für jeden Liter Milch 20 Cent drauf bzw. müssen diese an anderer Stelle erwirtschaften. In Euro machte dies in 2011 etwa 20.000 aus.

Ein wesentlicher Kostenfaktor ist auch die Verpackung der Milch.



Die Tüte kostet wesentlich weniger als die Flasche, leider, was vor allem mit Transportkosten und Leerguthandling zusammenhängt.

Bei Momo war der Preis für Flaschenmilch oder Tütenmilch immer gleich. Das war eine so genannte Mischkalkulation: an der Flaschenmilch verdienten wir gar nichts, dafür an der Tütenmilch 20 Cent. Bis zur Preiserhöhung im Sommer 2011.

Weil wir die Flaschenmilch nicht unter unserem Einkaufspreis anbieten können und wollen kalkulieren wir nun beide Verpackungsarten mit knapp 10 Cent Aufschlag, wodurch die Tütenmilch deutlich günstiger wurde.

Wir trösten uns mit dem Wissen, dass der Mehrpreis auch tatsächlich beim Landwirt ankommt. An unseren Umsatzzahlen lässt sich nur ein kleiner Trend in Richtung der preiswerteren Milch feststellen: Die meisten Kunden wissen zu schätzen dass diese Milch besser schmeckt und weniger Abfall mit sich bringt. Wenn wir die Milch nach Hause liefern entsteht zudem kein weiterer Umstand.

Die meistgekauften Milch bei Momo ist die *bioladen-Milch. Sie wird regional erzeugt, wobei der Begriff Regional hier etwas weiter ausgelegt wird als bei unseren Gemüsebauern: Nordrheinwestfalen ist in diesem Sinne regional, da eine Molkerei eine gewisse Grösse benötigt um am Markt bestehen zu können. Für eine regionalere Molkerei ist (noch) kein Platz.

Die Molkerei Söbbecke, die im Auftrag die Marke *bioladen abfüllt, ist eine reine Bio-Molkerei. Hier finden regelmässig Treffen statt zwischen Landwirten und Molkerei um den Preis abzusprechen, eine Preisgestaltung in gegenseitigem Einvernehmen.

In 2011 lag der bei knapp 45 Cent/Liter, was etwa 40% oberhalb dessen liegt was konventionelle Landwirte für konventionelle Milch erhalten.

Qualität durch Haltung und Futter

Die Art der Haltung spielt eine wesentliche Rolle, für das Tier selbst als auch für das Endprodukt Milch. Artgerechte Haltung ist oberste Priorität bei jeder Bio-Milch, wobei die Unterschiede zwischen EU-Bio als niedrigste Qualitätsstufe über Bioland / Naturland bis hin zu höchsten Stufe, der Demeter-Milch, deutlich sind.

Kühe, die bei Landwirten des Demeter-Verbandes gehalten werden, bleiben ihr Leben lang im Besitz ihrer Hörner. Bei anderen Bio-Verbänden ist das Enthornen dieses Organs nicht tabu.

Die Hörner des Rindviehs erfüllen eine wichtige Aufgabe bei der Verdauung und dem Stoffwechsel bei der Milchproduktion. Dass diese Milch dann als besonders geschmackvoll und sahnig erlebt wird mag subjektiver Wahrnehmung unterliegen.

Ebenfalls ein wesentliches Element- und dies gilt für jede Biomilch- ist die Fütterung mit frischem Gras. Denn Milch von Freiland-Kühen enthält besonders viel konjugierte Linolsäuren, eine Fettsäuregruppe, der krebsthemmende Wirkung zugesprochen wird.

Milch von Kühen, die im Sommer ausschließlich ökologisch auf der Weide gehalten werden, enthalten dreimal mehr CLA als Milch von stallgehaltenen Kühen,

Alpenmilch enthält bis zu doppelt so viel CLA im Vergleich zur Milch in tieferen Lagen. Schaf- und Ziegenmilch enthält sogar noch mehr CLA als Kuhmilch.

Desweiteren enthält Biomilch zwei Drittel mehr Omega-3-Fettsäuren als konventionell erzeugte Milch.

Wer einen Liter Biomilch kauft, stellt damit sicher, dass 4,5 Quadratmeter Weidefläche ökologisch bewirtschaftet werden können, Gräser und Klee in wertvolle Nahrungsmittel umgewandelt werden.

